CREMA DI MELANZANE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane grandi
- 1 spicchio di aglio schiacciato
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di succo di limone
- sale
- pepe
- prezzemolo tritato
- alcune fette di limone

Lavate le melanzane, punzecchiatele con una forchetta e tagliatele a metà in verticale.
Disponetele in una teglia antiaderente e mettetele in forno a 190 gradi per 40-45 minuti.
Pelatele e passate la polpa nel tritatutto con aglio e succo di limone aggiungendo l'olio a filo, oppure passatela al passaverdura con aglio e succo di limone, aggiungendo poi l'olio e battendo con cura.
Incorporate 1 cucchiaio e 1/2 di prezzemolo e disponete la crema in una ciotola o in vaschette individuali.
Guarnite con altro prezzemolo e fettine di limone.